

# Bosanski burek



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Tijesto:

- **600 g** brašna
- **oko 290 ml** vode
- **pola kašičice** soli
- **par kašika** ulja
- **par kašika** brašna (za posip)

### Nadjev:

- **600 g** mljevene junetine
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kriška** hljeba (bajatog)
- **100 ml** vode
- **ulje**

## Priprema

Od brašna, soli i vode zamijesiti tijesto. Ovisno od vrste brašna, trebat ce vam malo više ili manje vode (orijentaciono 290 ml). Mijesiti nekih 5 minuta; oblikovati kuglu tijesta, posuti brašnom, pa ostaviti da "odmori". Šniti hljeba odstraniti koru, pa sredinu preliti vodom. Ostaviti par minuta, pa dodati mljevenom mesu; sve dobro sjediniti. Dodati sitno sjeckan luk, so i mnogo bibera, pa promješati. Na stolnjak posuti malo brašna, pa staviti tijesto. Ja razvijam tijesto na velikom stolu (ako je manji, tijesto podijelite na dvije loptice)! Razvaljati oklagijom, pa premazati uljem. Ostaviti nekih 5 minuta, pa pažljivo povlaciti tijesto od centra, prema

krajevima, da bude što tanje. Na jedan kraj rasporediti trecinu nadjeva, pa pažljivo zarolati. Zarolani dio prerezati nožem. Zaviti pitu u uljem premazanom plehu. Postupak ponoviti još dva puta, dok se sastojci utroše. Premazati uljem.

Peci burek na 200 C nekih 35-40 minuta (ovisno od pecnice). Prokuhati 100 ml vode, parce putera i so, pa preliti pecen burek. Vratiti u pecnicu još par minuta.

Poslužiti toplo, najbolje uz jogurt ili salatu!

## **Savet**